

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ TRADIZIONALE



CODICE 78002

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

PESO 8 kg circa

Prosciutto cotto Alta Qualità prodotto con cosce di suino di grossa pezzatura

DESCRIZIONE	Cosce di suino fresche di grossa pezzatura
ASPETTO	E' un prosciutto privo di geretto, con scamone mondato, con un corretto rapporto tra grasso e magro
SAPORE	Dolce e delicato, con un profumo intenso
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Rugger Salumificio - Santena (TO)

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.